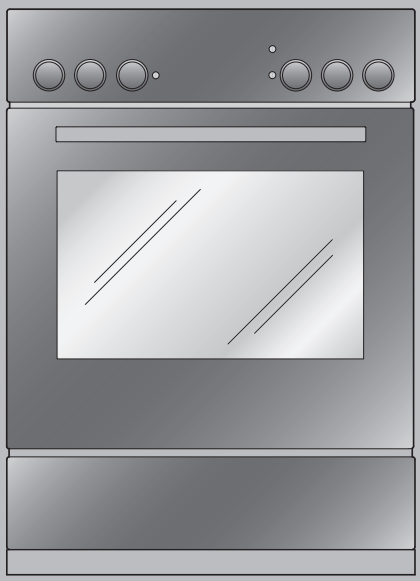


Istruzioni per l'uso

Combair

Forno • Cucina

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero del modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Famiglia di prodotti	Sistema di misura
BC	21007	55-762
BC60	21008	60-600
EC	22007	55-762
EC60	22008	60-600

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2015

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza 5
1.1 Simboli utilizzati ... 5
1.2 Avvertenze di sicurezza generali ... 6
1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio ... 7
1.4 Avvertenze per l'uso ... 9

2 Smaltimento 13

3 Descrizione dell'apparecchio 14
3.1 Struttura ... 14
3.2 Elementi di comando e d'indicazione ... 15
3.3 Camera di cottura ... 16
3.4 Accessori ... 17

4 Uso 19
4.1 Prima della prima messa in funzione ... 19
4.2 Selezionare il modo di funzionamento ... 19
4.3 Selezionare la temperatura della camera di cottura ... 19
4.4 Disinserimento ... 20

5 Modi di funzionamento 21
5.1 Tabella dei modi di funzionamento ... 21
5.2 Calore superiore/inferiore ... 21
5.3 Calore sopra e sotto umido ... 22
5.4 Calore inferiore ... 22
5.5 Aria calda ... 23
5.6 Aria calda umida ... 23
5.7 PizzaPlus ... 24
5.8 Grill ... 24
5.9 Grill - circolazione d'aria ... 25

6 Consigli ed accorgimenti 26
6.1 Cuocere e arrostire ... 26
6.2 Torta ... 26
6.3 Differenza di doratura ... 27
6.4 Risparmiare energia ... 27

7 Cura e manutenzione 28
7.1 Pulizia esterna ... 28
7.2 Pulire la guarnizione della porta ... 28
7.3 Pulire la porta dell'apparecchio ... 28
7.4 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio ... 29

7.5 Pulizia della camera di cottura ... 30
7.6 Autopulizia catalitica ... 31
7.7 Sostituire la lampadina alogena ... 32

8 Eliminare personalmente i guasti 33
8.1 Procedura ... 33
8.2 Cosa fare, se 33

9 Cucina 35
9.1 Elementi di comando e d'indicazione ... 35
9.2 Stoviglie di cottura ... 36
9.3 Uso ... 37
9.4 Cura e manutenzione ... 38

10 Accessori e ricambi 39
10.1 Accessori ... 39
10.2 Accessori speciali ... 39
10.3 Ricambi ... 40

11 Dati tecnici 41
11.1 Nota per gli istituti di prova ... 41
11.2 Misurazione della temperatura ... 41
11.3 Scheda tecnica del prodotto ... 42

12 Indice analitico 43

13 Note 45

14 Service & Support 47

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrivi la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

• Contrassegna un elenco numerato.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- Mettere in funzione l'apparecchio soltanto dopo aver letto le istruzioni per l'uso.

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie, soltanto sotto sorveglianza di terzi, oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinserire il collegamento dalla rete, provvisti di un'apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell'impianto elettrico fisso, conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio

- LEGGERE ATTENTAMENTE LE OSSERVAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e altri esercizi commerciali, tenute agricole, hotel, motel, bed and breakfast e altre strutture ricettive per l'impiego da parte dei clienti.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Nel caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco ostinato e gli accessori (stoviglie, teglie, guide telescopiche, griglie d'appoggio) prima della pirolisi.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura dell'alimento consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

- AVVERTENZA: per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.
- AVVERTENZA: se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell’acqua, ma spegnere l’apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il pericolo d’incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

1.4 Avvertenze per l'uso

Alla prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili, carta ecc.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un'anomalìa di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.

- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo la porta dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per fornelli: Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

Attenzione: pericolo di morte!

- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata dei bambini. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia può causare danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.

- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

2 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, pellicola PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far eseguire l'operazione da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

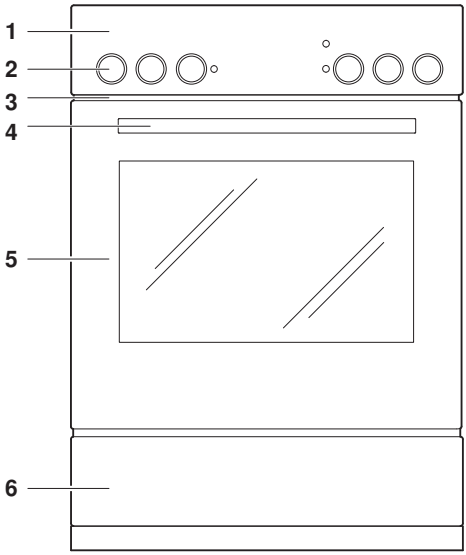
- Per evitare infortuni a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Descrizione dell’apparecchio

3.1 Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione

2 Interruttori girevoli

3 Apertura di ventilazione

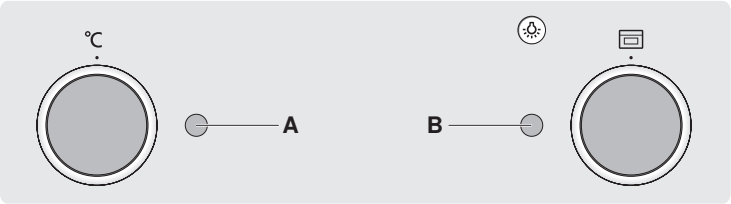
4 Maniglia della porta

5 Porta dell’apparecchio

6 Cassetto dell’apparecchio*

* in funzione del modello

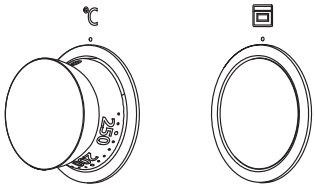
3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Interruttori girevoli

°C Temperatura della camera di cottura Modo di funzionamento

I simboli relativi ai vari modi di funzionamento e valori di temperatura si trovano sugli interruttori girevoli a scomparsa; essi diventano visibili dopo l'estrazione degli interruttori girevoli stessi.



► Per l'estrazione, premere al centro dell'interruttore girevole.

► Per la scomparsa, posizionare l'interruttore girevole su «0» e premere al centro dell'interruttore girevole.

Simboli dei modi di funzionamento

	Calore sopra e sotto		Calore sopra e sotto umido
	Calore inferiore		Aria calda umida
	Grill		PizzaPlus
	Grill - circolazione d'aria		Aria calda

Tasto

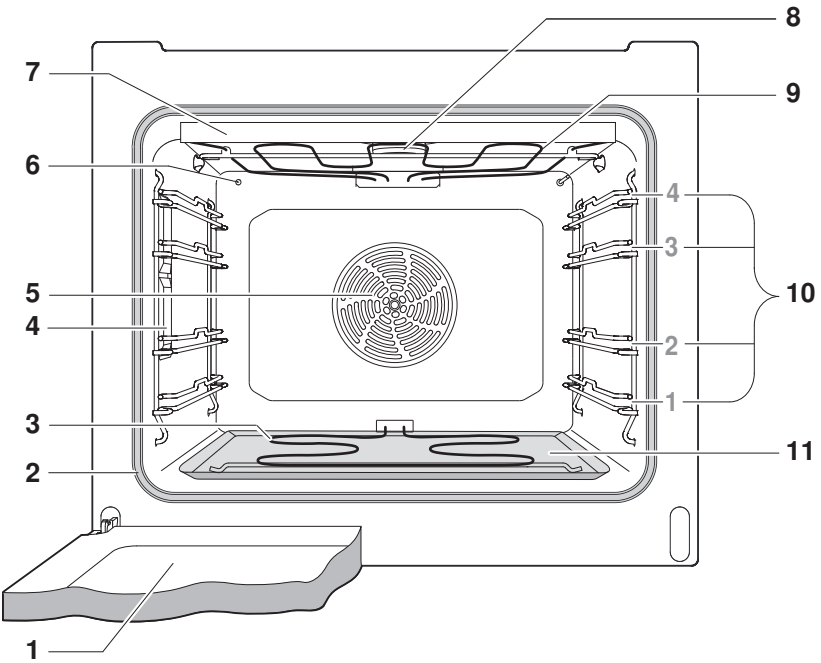
Illuminazione

Spie di controllo

A Riscaldare

B Funzionamento

3.3 Camera di cottura



1 Porta dell’apparecchio

2 Guarnizione della porta

3 Calore di sotto

4 Illuminazione

5 Ventilatore dell’aria calda

6 Sonda di temperatura della camera di cottura

7 Protezione dal contatto con il grill/ calore superiore

8 Evacuazione dell’aria dalla camera di cottura

9 Grill/calore superiore

10 Appoggi con diciture

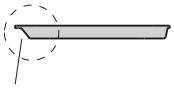
11 Inserto di protezione

3.4 Accessori

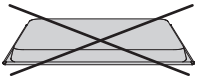
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!
Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.

Teglia

- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni alla teglia. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.

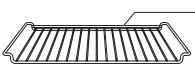


► Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.



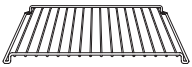
► Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia



- Appoggio per stoviglie per l’arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.

► Prestare attenzione che il rinforzo orizzontale **1** all’interno della camera di cottura sia rivolto verso la parte posteriore. In tal modo l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in tutta sicurezza.



- Raffreddamento dell'impasto cotto

Inserto di protezione

- È inserito tra il fondo della camera di cottura e l'elemento riscaldante inferiore, per prevenire che si sporchi il fondo della camera di cottura.

Accessori speciali

Disporre sulla griglia gli accessori non compresi nel volume della fornitura.

- Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.-com

4 Uso

4.1 Prima della prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle seguenti operazioni:

- ► Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ► Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ► Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento e temperatura massima della camera di cottura.
- ► Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo.

Essendo possibile che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

La messa in funzione e l'uso di un piano di cottura in vetroceramica sono descritti in una istruzione per l'uso separata. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

4.2 Selezionare il modo di funzionamento

- ► Impostare l'interruttore girevole sul modo di funzionamento desiderato.
  - – Si accende la spia di controllo «Funzionamento».

4.3 Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ► Selezionare la temperatura della camera di cottura.
  - – Si accende la spia di controllo «Riscaldare».
  - – La camera di cottura si riscalda.

Non appena la temperatura della camera di cottura sarà stata raggiunta,

- – la spia di controllo «Riscaldare» si spegne.

4.4 Disinserimento

► Girare l'interruttore girevole e ℃ su «0».

– La spia di controllo «Funzionamento» si spegne.

Prelevare l'alimento

Pericolo di ustione!
Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura.
Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

► Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.

► Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

5 Modi di funzionamento

5.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento e il riscaldamento rapido.

► Mettere gli stampi sulla griglia.

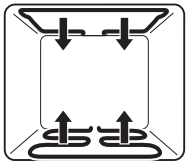
► Prestare attenzione che l'«inclinazione» della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.

► Selezionare il modo di funzionamento desiderato ruotando l'interruttore girevole .

Osservare le indicazioni nei 'Consigli e accorgimenti' e nei 'Consigli di regolazione' forniti a parte.

5.2 Calore superiore/inferiore

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)



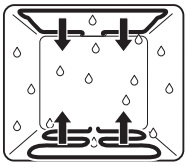
Il riscaldamento avviene mediante l'elemento superiore e inferiore.

Applicazioni

- Modo di funzionamento classico per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosti

Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

5.3 Calore sopra e sotto umido



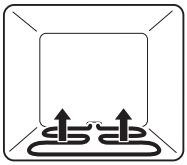
Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento superiore e inferiore. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazioni

- Pane, trecce, arrosti e gratin su un appoggio
- Cottura a bassa temperatura

5.4 Calore inferiore



Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

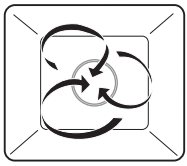
Il riscaldamento avviene mediante l'elemento inferiore.

Applicazioni

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Sterilizzazione

Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

5.5 Aria calda



Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2 (o 1 + 3 + 2)

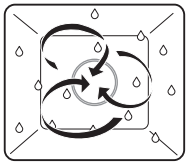
L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme.

Applicazioni

- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Torte, pane e arrosto

Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

5.6 Aria calda umida



Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2 (o 1 + 3 + 2)

L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazioni

- Pasticcini su due appoggi contemporaneamente
- Pasta lievitata e pane su due appoggi contemporaneamente
- Gratin e sformati

Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

5.7 PizzaPlus

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore di sotto. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.

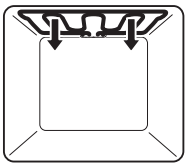
Applicazioni

- Pizza
- Crostate e quiche

Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

5.8 Grill

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	250 °C
Appoggio	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.

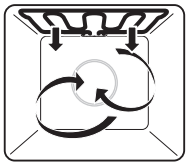
Applicazioni

- Alimenti piatti per la cottura al grill, p. es. bistecche, cotolette, pezzi di pollo, pesce e salsicce
- Gratinatura
- Toast

► Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

► Rivestire con foglio d'alluminio la teglia e infilarla sotto la griglia.

5.9 Grill - circolazione d'aria



Campo di temperatura	50-270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. L'aria della camera di cottura è fatta circolare omogeneamente dal ventilatore ad aria calda.

Applicazioni

- Particolarmente indicato per polli interi
- Cibi alti da cuocere al grill
- Gratin e sformati

► Per i cibi da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro o disporre direttamente sulla griglia.

► Rivestire con foglio d'alluminio la teglia e infilarla sotto la griglia.

6 Consigli ed accorgimenti

6.1 Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
• Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.	► La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.

6.2 Torta

Risultato	Rimedio
• La torta si abbassa.	► Confrontare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione' separati. ► La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata. ► Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. ► Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere l'impasto. ► Osservare l'indicazione della quantità di lievito in polvere.

6.3 Differenza di doratura

Risultato	Rimedio
• L'impasto cotto presenta differenze di doratura.	▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e adattare la durata. ▶ Per , e controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione' forniti a parte. ▶ Per cuocere su un appoggio selezionare . ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
• L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Confrontare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione' separati.

Una differenza di doratura è normale. La doratura diviene più omogenea abbassando la temperatura della camera di cottura.

6.4 Risparmiare energia

I modi di funzionamento e consumano meno energia rispetto ai modi di funzionamento e .

▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.

▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.

▶ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bignè e pasta sfoglia.

▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.

▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

7 Cura e manutenzione

Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!
Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.
Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!
Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detergenti aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi, come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc. Questi prodotti graffiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.
Non pulire mai l'apparecchio con apparecchi per la pulizia a vapore.

7.1 Pulizia esterna

► Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

► Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.

► Asciugare usando un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

► Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

7.2 Pulire la guarnizione della porta

► Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.

► Asciugare usando un panno morbido.

Rimuovere la guarnizione della porta

► Tirare leggermente verso l'esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

7.3 Pulire la porta dell'apparecchio

► Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua.

► Asciugare usando un panno morbido.

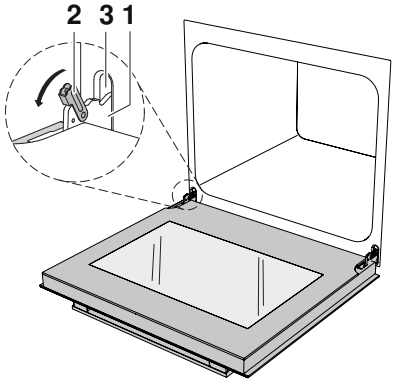
Rimuovere la porta dell'apparecchio

Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!

Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante lo smontaggio e il montaggio della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

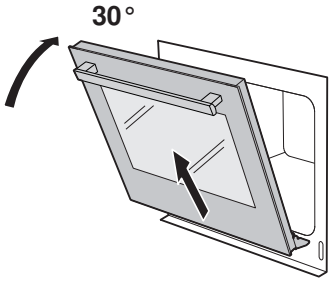
► Aprire completamente la porta dell'apparecchio.

► Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** delle due cerniere **1**.



► Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (circa 30°).

► Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



Montare la porta dell'apparecchio

► Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.

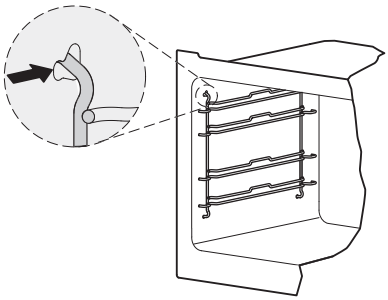
► Aprire completamente la porta dell'apparecchio e richiudere le staffe **2**.

7.4 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

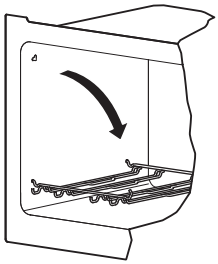
Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio

► Premere all'indietro l'estremità in alto della griglia d'appoggio ed estrarla dall'apertura.



► Girare la griglia d'appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall'apertura in basso.

► Montare in sequenza inversa.



Rimuovere la protezione dal contatto davanti al grill e calore superiore

► Afferrare da entrambi i lati ed estrarre dal davanti.

7.5 Pulizia della camera di cottura

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Non piegare le sonde della temperatura e gli elementi riscaldanti.

Non strofinare la superficie. Ciò la danneggerebbe.

► Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.

► Per facilitare la pulizia del fondo della camera di cottura, rimuovere l'elemento riscaldante inferiore. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido.

7.6 Autopulizia catalitica

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Non pulire strofinando la camera di cottura. Non utilizzare spray per forni, paste o detersivi per la casa. L'apparecchio perderebbe la proprietà autopulente!

In dipendenza dal modello, la camera di cottura è equipaggiata con un rivestimento per la pulizia catalitica. È opaco e ruvido.
Il processo di pulizia catalitica degrada lo sporco durante l'uso normale a temperature di oltre 200 °C.

Per l'autopulizia è necessario l'ossigeno contenuto nell'aria. Non coprire quindi il rivestimento catalitico sporco.

Evitare le incrostazioni

Le incrostazioni, p. es. sughi o zucchero bruciati, peggiorano l'effetto autopulente.

- ► Durante la cottura al grill: rivestire con foglio d'alluminio la teglia e infilarla sotto la griglia.
- ► Per cibi alti da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro.
- ► Rimuovere lo sporco prima possibile, tamponandolo quando è ancora allo stato liquido.
- ► Infilare un inserto di protezione tra il fondo della camera di cottura e il calore di sotto.

Rimuovere le incrostazioni

Qualora si fosse formata un'incrostazione:

- ► ammorbidire l'incrostazione con un panno umido e rimuovere tamponando.
- ► Staccare con molta attenzione le incrostazioni spesse e friabili utilizzando un raschietto di plastica o di legno. Ammorbidire il resto con un panno umido e rimuovere tamponando.

Rimuovere solo le incrostazioni. Lo sporco rimanente scompare eventualmente solo dopo diversi processi di cottura risp. di pulizia. In caso di sporco molto ostinato o dopo alcuni anni di funzionamento possono rimanere delle macchie.

Camera di cottura molto sporca

► Riscaldare la camera di cottura vuota per diverse ore alla temperatura massima, selezionando il modo di funzionamento ▭.

7.7 Sostituire la lampadina alogena

ATTENZIONE alle scosse elettriche!

Scollegare l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina alogena.

Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!

Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.

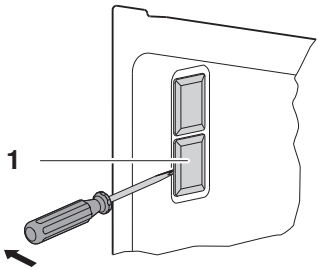
Si consiglia di sostituire le due lampade alogene insieme, anche se una funziona ancora.

► Togliere la griglia d'appoggio sinistra.

► Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.

► Estrarre la lampadina alogena difettosa.

► Inserire con cautela la nuova lampadina alogena.



Non afferrare la lampadina alogena a mani nude. Utilizzare invece un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

► Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.

► Ripetere la stessa procedura anche per le sostituzione della seconda lampada alogena.

► Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.

► Ripristinare l'alimentazione elettrica.

8 Eliminare personalmente i guasti

8.1 Procedura

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall'utente in modo semplice. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di contattare il servizio assistenza:

► prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati alla voce 'Dati tecnici').

8.2 Cosa fare, se …

…l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
• È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	► Girare su «0» tutti gli interruttori girevoli. ► Sostituire il fusibile. ► Reinserire l'interruttore automatico.
• Il fusibile interviene ripetutamente.	► Chiamare il servizio assistenza.
• Interruzione della corrente elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

…solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
• La lampada alogena è difettosa.	► Girare su «0» tutti gli interruttori girevoli. ► Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ► Sostituire la lampada alogena.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
• I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'Consigli di regolazione' forniti a parte.
• La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

…durante il riscaldamento si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
• Per la cottura con , e il grasso può gocciolare sul calore (elemento riscaldante) inferiore. La prossima volta che verrà utilizzato , , oppure , il grasso brucerà sull'elemento riscaldante.	► Pulire gli elementi riscaldanti dopo averli lasciati raffreddare. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive. Le resistenze ne risulterebbero danneggiate.

9 Cucina

Non accendere mai le piastre di cottura in ghisa senza le apposite stoviglie, soprattutto ad alte potenze, poiché il surriscaldamento potrebbe distruggerle.

Non disporre mai stoviglie di cottura fredde su piastre di cottura in ghisa calde, poiché l'elevata differenza di temperatura potrebbe causarne la rottura.

Non raffreddare in nessun caso le piastre di cottura in ghisa: potrebbero distruggersi.

In dipendenza dal modello, la cucina è equipaggiata con un piano di cottura in vetroceramica o con piastre di cottura in ghisa. Per i piani di cottura in vetroceramica si prega di osservare la rispettiva istruzione per l'uso.

Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

9.1 Elementi di comando e d'indicazione

Pannello dei comandi

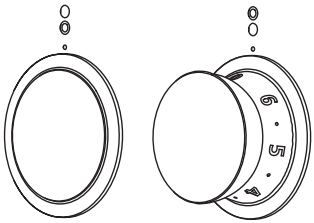
Il numero, il tipo e la disposizione degli elementi dipendono dal modello e dall'attrezzatura.

1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro
2 Interruttori girevoli a scomparsa

3 Spia di controllo del funzionamento lampeggiante: almeno una zona di cottura accesa

Interruttori girevoli

I numeri relativi ai vari stadi di potenza si trovano sugli interruttori girevoli a scomparsa; essi diventano visibili dopo l'estrazione degli interruttori girevoli stessi.



► Per l'estrazione, premere al centro dell'interruttore girevole.

► Per la scomparsa, posizionare l'interruttore girevole su «0» e premere al centro dell'interruttore girevole.

9.2 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.
Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.
Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce di abrasione difficili da rimuovere.

Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti.

- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Il diametro della zona di cottura deve corrispondere il più possibile al diametro del fondo della stoviglia.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.

- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

9.3 Uso

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura.

Regolare la zona di cottura

► Se gli interruttori girevoli si trovano in posizione rientrata, premere al centro dell'interruttore girevole della zona di cottura desiderata.

– L'interruttore girevole fuoriesce.

► Impostare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.

– La spia di controllo del funzionamento si accende.

Per le zone di cottura normali, l'interruttore girevole posizionato sullo stadio di potenza «0» può essere ruotato in entrambe le direzioni. Per le zone di cottura a due circuiti/zone combinate per arrostire, l'interruttore girevole ha un arresto e può essere ruotato solamente in senso orario e all'indietro.

► Per accendere la zona di cottura più grande di una zona di cottura a due circuiti/zone combinate per arrostire, ruotare per prima cosa l'interruttore girevole fino all'arresto e quindi impostarlo sullo stadio di potenza desiderato.

Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Far gonfiare	Riso
3	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
4	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
5	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
6	Arrostire, friggere, riscaldare rapidamente	Carne, patate fritte, portare l'acqua ad ebollizione

Disinserire una zona di cottura

▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza «0».

– Se le altre zone di cottura sono spente, la spia di controllo del funzionamento si spegne.

– L'interruttore girevole può essere riportato in posizione rientrata.

9.4 Cura e manutenzione

Pericolo di ustione! Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Pulire le piastre di cottura in ghisa dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua.

▶ Dopo asciugare le piastre di cottura in ghisa usando un panno morbido.

Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.

L'anello d'acciaio inossidabile intorno alle piastre di cottura in ghisa con il tempo prende un colore giallognolo, causato dalle alte temperature. È un processo normale e non si può eliminare pulendolo.

10 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

10.1 Accessori

Teglia

Griglia

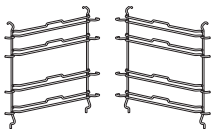
Consigli di regolazione

10.2 Accessori speciali

Per informazioni consultare: www.vzug.com

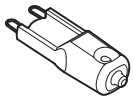
10.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra

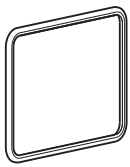


Inserto di protezione per fondo della camera di cottura

Lampadina alogena



Guarnizione della porta



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

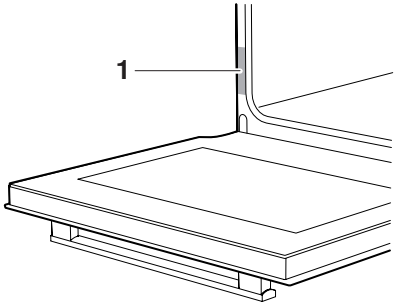
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

► Vedere istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

► Vedere targhetta dei dati **1**



11.1 Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento e .

L'applicazione di termoelementi fra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può provocare perdite di tenuta e di conseguenza misurazioni errate.

La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con le griglie d'appoggio smontate.

11.2 Misurazione della temperatura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base a una norma internazionale. Le misurazioni eseguite in modo autonomo possono essere imprecise e non sono adatte a un controllo esatto della temperatura.

11.3 Scheda tecnica del prodotto

secondo il regolamento UE n. 66/2014		
Tipo di apparecchio	-	Forno | Cucina
Denominazione del modello	-	BC | EC
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg	44
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg	44
Numero di camere di cottura	-	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	-	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	52
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale [1])	kWh/ ciclo	0,78
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria [2])	kWh/ ciclo	0,85
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura [3])	-	102,6
Metodo di misurazione e calcolo adottato		IEC 60350

1) per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

2) per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

3) Metodi di misurazione: vedere regolamento UE n. 66/2014, Allegato II, cap. 1

Risparmiare energia in cucina

- ► Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ► Nel caso dei gratin utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5 – 10 minuti prima della fine cottura.
- ► Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ► Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

12 Indice analitico

A

Accessori 17, 39
  Pulire 29
Accessori speciali 18
Appoggi 16
Aria calda 23
Aria calda umida 23
Autopulizia 31
Autopulizia catalitica 31
Avvertenze di sicurezza
  Informazioni generali 6
Avvertenze per l'uso 9

C

Calore di sotto 16
Calore sopra e sotto 21
Calore sopra e sotto umido 22
Calore sotto 22
Camera di cottura
  Misurazione della temperatura 41
  Pulire 30
Campo di validità 2
Cassetto dell'apparecchio
  Pulire 28
Collegamento elettrico 41
Consigli di regolazione 39
Consigli ed accorgimenti 26
Contratto di servizio 47
Cottura a risparmio energetico 36
Cucina 35
  Cura e manutenzione 38
  Elementi di comando e d'indicazione 35
  Stoviglie di cottura 36
  Uso 37
Cura 28

D

Dati tecnici 41
Differenza di doratura 27
Dimensioni esterne 41
Disinserimento 20
Disinserire l'apparecchio 20
Disinserire una zona di cottura 38
Disinstallazione 13
Domande 47

E

Elementi d'indicazione 15
Elementi di comando 15
Elemento riscaldante
  Pulire 30
Eliminare personalmente i guasti 33

F

Famiglia di prodotti 2

G

Griglia 17
Griglia d'appoggio
  Estrarre 30
  Pulire 29
Grill 24
Grill - circolazione d'aria 25
Guarnizione della porta
  Pulire 28
  Rimuovere 28

I

Illuminazione 33
Imballaggio 13
Inserto di protezione 16, 17
Interruttori girevoli 15, 35
Istituti di prova 41

L

Lampadina alogena 32

M

Messa in funzione 9, 19
Modi di funzionamento 15, 21
  Selezionare 19

N

Note 45
Numero del modello 2

O

Osservazioni sulla sicurezza

Prima della prima messa in funzione 9
Specifiche dell'apparecchio 7
Uso conforme allo scopo 9

P

Piano cottura 35
PizzaPlus 24
Porta dell'apparecchio
Pulire 28
Rimuovere 29
Prelevare l'alimento 20
Preriscaldare 27, 42
Prima della prima messa in funzione 9
Prima messa in esercizio 19
Protezione dal contatto 30
Pulire
Accessori 29
Camera di cottura 30
Griglia d'appoggio 29
Guarnizione della porta 28
Pulizia 28
Autopulizia catalitica 31
Pulizia esterna 28

R

Regolare la zona di cottura 37
Ricambi 40
Risparmiare energia 27, 42

S

Service & Support 47
Sicurezza 13
Simboli 5
Smaltimento 13
Sonda della temperatura 16
Spie di controllo 16
Stoviglie di cottura 36

T

Targhetta dei dati 41
Tasto 15
Teglia 17
Tipo 2

V

Visualizzare 35

13 Note

14 Service & Support

Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com →Assistenza →Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.
Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com→Assistenza→Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio**: _____

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

► Aprire la porta dell'apparecchio.

– La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

Il vostro ordine di riparazione

Con il numero di telefono gratuito dell'assistenza tecnica 0800 850 850 sarete collegati direttamente al vostro
centro assistenza V-ZUG più vicino. Effettuando l'ordine telefonicamente, su richiesta, è possibile concordare immediatamente un appuntamento sul posto.

Richieste generali, accessori, contratto di servizio

V-ZUG è a vostra disposizione per richieste generali di tipo amministrativo e tecnico, accetta i vostri ordini per accessori e ricambi o vi informa sui contratti di servizio progressivi. A tal fine potete contattarci al numero telefonico + 41 58 767 67 67 o all'indirizzo: www.vzug.com.

J21007012-R01

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6301 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850